



Saucijzenbrood

Homogeen gemalen (IDDSI 4)

Ingrediënten	Hoeveelheid
Saucijzenbrood	1 (90) gram
Runderbouillon of thee	175 ml

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom	klein
-------------	-------

Stand machine	2
---------------	---

Draaischema	15/15/30 sec.
-------------	---------------

Bereidingswijze

- Warm het saucijzenbrood op in de magnetron (in de oven wordt het harder).
- Snijd het saucijzenbrood in stukken en doe deze in de kom.
- Doe de warme bouillon of thee bij de stukken en laat de machine 15 seconden draaien op stand 2.
- Duw met de spatel de omhooggevlagen stukjes naar beneden, ga ook goed met de spatel over de bodem van de kom en laat de machine dan weer 15 seconden draaien op stand 2.
- Duw met de spatel de omhooggevlagen stukjes naar beneden, ga ook goed met de spatel over de bodem van de kom en laat de machine dan nog 30 seconden draaien op stand 2.

Let op!

Door het zetmeel in het bladerdeeg gaat de gemalen voeding nog binden als je het laat staan en dus dikker worden. Dit gebeurt vrij snel, serveer daarom direct na het malen om de juiste dikte te behouden.

